

Brza pita sa sremušem



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** brašna
- **150 g** kukuruznog griza
- **3** jajeta
- **1** **čaš**akiselog mleka
- **1** **čaš**aulja
- **1** **čaš**avode
- **200 g** izdrobljenog sira
- **50 g** izrendanog kackavalja
- **1** **kesice**praška za pecivo
- **10** **listica**sremuša
- **1,5** **kašicica**soli

Priprema

U vanglicu razbiti jaja, dodati so i penasto umutiti. Dodati ulje, vodu i kiselo mleko, pa sjediniti. Obe vrste brašna pomešati, dodati pecivo, pa ubaciti u smesu sa jajima. Sjediniti mikserom.

Listice sremuša sitno iseckati. Pomešati izdrobljeni sir i izrendani kackavalj, pa ih dodati u umucenu smesu. Dodati i sremuš. Sve sjediniti.

Pleh, vel. 35x20 cm, dobro podmazati uljem, pa izruciti umucenu smesu. Poravnati i staviti da se pece u, prethodno zagrejanu, rernu, na 200 stepeni.

Ispecenu pitu izvaditi (probati cackalicom da li je pecena) i pokriti krpom. Ostaviti da se prohladi, pa poslužiti.

Savet